



CALENDARIO ACADÉMICO 2021

#CompartimosConocimiento













Solinal.

A continuacion te presentamos nuestro catalogo de cursos para este **2021**. Nuestros cursos se agrupan en programas. El nombre del programa lo vas a ver en **negrita**, junto con la duracion total en horas, la fecha de inicio y fecha de fin, nombre del o los trainers y el valor normal del programa sin descuento o sin pago anticipado (*si estas interesado en un programa y requieres ver el valor de descuento o pago anticipado solicitalo a info@solinalfoodschoo.com o escribiendo al +593-992199077*). Los programas contienen modulos y se encuentran numerados; la mayoría de los programas contienen **modulos independientes** ¿Que significa esto? Significa que puedes inscribirte en el modulo que a ti te interese, sin necesidad de inscribirte en todo el programa; pero tambien existen modulos que no pueden inscribirse de forma independiente, es decir, debes inscribirte al programa completo. Los modulos independientes tienen un abreviatura **M.I.** (modulo independiente) y podras ver el precio de ese modulo en especifico. La abreviatura **P.C.** significa que ese modulo pertenece a un programa completo, es decir, tienes que inscribirte a todo el programa. **Debido a que la pandemia continua**, todos nuestros cursos presentados se desarrollaran en modalidad **ONLINE - EN VIVO**

Si tienes dudas sobre algun modulo, programa o requieres conocer el contenido de un modulo o programa en particular, solicitalo a info@solinalfoodschoo.com o escribiendo al +593-992199077.

 Identifica este icono en el calendario y descarga directamente el brief digital del curso, modulo o programa donde se detalla contenido, agenda, inversion y formas de pago.

CALENDARIO 2021

| Programa/Curso | Duración | Fecha | Trainer | Valor |
|--|-----------------|--|---|-----------------------------|
|  Curso practico para emprendedores: Etiquetado nutricional y notificacion sanitaria para alimentos y bebidas | 10 horas | Febrero 6 y 7 (10 am - 3 pm) |  Ing. Lenin Maingon | 39 USD ² |
|  Curso Oficial FSPCA: Certificacion PCQI: Individuo Calificado en Controles Preventivos para Consumo Humano | 20 horas | Febrero 26 (6 pm - 10 pm) Febrero 27 y 28 (10 am - 6 pm) |  Ms.C. Cynthia Vargas | 189 USD ^{2,3} |
|  Optimizacion de la Produccion Aplicando Herramientas de Mejora Continua | 96 horas | Febrero 27 a 4 de Abril |  Ph.D. Kleber Barcia | 469 USD ¹ |
| M.I. 1. Gerencia de operaciones aplicada a la industria  | 16 horas | Febrero 27 y 28 (9 am - 5 am) | Ph.D. Kleber Barcia | 149 USD ² |
| M.I. 2. Lean Production: Principios de produccion esbelta  | 8 horas | Marzo 6 (9 am - 5 pm) | Ph.D. Kleber Barcia | 99 USD ² |
| M.I. 3. VSM: Mapeo de la cadena de valor en procesos de produccion  | 8 horas | Marzo 7 (9 am - 5 pm) | Ph.D. Kleber Barcia | 99 USD ² |
| M.I. 4. Metodologia 5S: Organizacion y limpieza en procesos de produccion  | 8 horas | Marzo 13 (9 am - 5 pm) | Ph.D. Kleber Barcia | 99 USD ² |
| M.I. 5. TPM: Mantenimiento productivo total  | 8 horas | Marzo 14 (9 am - 5 pm) | Ph.D. Kleber Barcia | 99 USD ² |
| M.I. 6. Administracion de bodegas y manejo de inventarios  | 16 horas | Marzo 20 y 21 (9 am - 5 pm) | Ph.D. Kleber Barcia | 149 USD ² |
| M.I. 7. SIX SIGMA: Metodologia DMAIC  | 16 horas | Marzo 27 y 28 (9 am - 5 pm) | Ph.D. Kleber Barcia | 149 USD ² |
| M.I. 8. Simulacion de proceso para mejoramiento continuo  | 16 horas | Abril 3 y 4 (9 am - 5 pm) | Ph.D. Kleber Barcia | 149 USD ² |
|  Packaging en la Industria Alimentaria: Regulaciones, Tecnologia, Innovacion y Vida Util | 52 horas | Marzo 6 al 21 |  Ph.D. Sandra Acosta | 450 USD ¹ |
| P.C. 1. Materiales para ser utilizados como envases, sus usos en la industria y sus caracteristicas de calidad | 16 horas | Marzo 6 y 7 (9 am - 5 am) | Ph.D. Sandra Acosta | |
| P.C. 2. Plasticos flexibles: clasificacion, propiedades, plano mecanico y regulaciones legales | 20 horas | Marzo 12 (6 pm - 10 pm) Marzo 13 y 14 (10 am - 6 pm) | Ph.D. Sandra Acosta | |
| P.C. 3. Composicion y fabricacion de los polimeros biodegradables (recubrimientos, activos e inteligentes) | 16 horas | Marzo 20 y 21 (9 am - 5 pm) | Ph.D. Sandra Acosta | |
|  Ley de Estrategia de Mitigacion para Proteccion del Alimento contra la Adulteracion Intencional | 33 horas | Marzo 24 al 27 |  Ph.D. Jorge Descalzo | 650 USD ¹ |
| P.C. 1. Concientizacion en defensa alimentaria | 2 horas | Marzo 24 (8 am - 10 am) | Ph.D. Jorge Descalzo | |
| P.C. 2. Realizacion de evaluaciones de vulnerabilidad utilizando KAT (Key Activity Types) | 5 horas | Marzo 24 (10 am - 4 pm) | Ph.D. Jorge Descalzo | |
| P.C. 3. Evaluacion de vulnerabilidad | 10 horas | Marzo 24 (4 pm - 6 pm) Marzo 25 (9 am - 6 pm) | Ph.D. Jorge Descalzo | |
| P.C. 4. Identificacion y explicacion de estrategias de mitigacion | 8 horas | Marzo 26 (9 am - 6 pm) | Ph.D. Jorge Descalzo | |
| P.C. 5. Preparacion y re - analisis del plan de defensa alimentaria | 8 horas | Marzo 27 (9 am - 6 pm) | Ph.D. Jorge Descalzo | |

¹ Valor de inscripcion por el programa completo. Valor no incluye IVA. Para ver el precio promocion, visite el link.

² Valor de inscripcion del modulo o curso. Valor no incluye IVA.

³ El curso oficial PCQI no incluye el precio del certificado que es de 50 USD y se paga aparte.

CALENDARIO 2021

Programa/Curso

Duración

Fecha

Trainer

Valor

 **Gestion para la Seguridad y Defensa de los Alimentos**

138 horas

Abril 10 a 8 de Agosto

649 USD¹

- ML 1. Legislacion en etiquetado de alimentos regulados por la FDA y la Unión Europea
- ML 2. Gestión de alérgenos
- ML 3. Limpieza y desinfección
- ML 4. Manejo integrado de plagas
- ML 5. Microbiología aplicada y Programa de monitoreo ambiental de patógenos
- ML 6. Diseño y mantenimiento sanitario para plantas de alimentos
- ML 7. Buenas prácticas de fabricación
- ML 8. Sistema de prevención HACCP
- ML 9. Defensa y protección de alimentos
- ML 10. Fraude alimentario: evaluación de riesgos y mitigación
- ML 11. Sistemas de gestión en seguridad alimentaria (ISO/FSSC 22000)
- ML 12. Gestión de auditoría, no conformidades y acciones correctivas

12 horas
8 horas
6 horas
8 horas
16 horas
8 horas
16 horas
16 horas
8 horas
8 horas
16 horas
16 horas

Abril 10 y 11 (9 am - 5 pm)
Abril 24 (9 am - 5 pm)
Abril 25 (9 am - 3 pm)
Mayo 8 (9 am - 5 pm)
Mayo 15 y 16 (9 am - 5 pm)
Junio 5 (9 am - 5 pm)
Junio 19 y 20 (9 am - 5 pm)
Julio 3 y 4 (9 am - 5 pm)
Julio 17 (9 am - 5 pm)
Julio 18 (9 am - 5 pm)
Julio 31 y Agosto 1 (9 am - 5 pm)
Agosto 7 y 8 (9 am - 5 pm)

 Ing. Lenin Maingón
 Ing. Diana Guerrero
 Ms.C. Ana Campuzano
 Ing. Cristina Flores
 Ms.C. Ana Campuzano
 Ing. Diana Guerrero
 Ing. Diana Guerrero
 Ms.C. Ana Campuzano
 Ms.C. Maritza Zambrano
 Ms.C. Maritza Zambrano
 Ms.C. Maritza Zambrano
 Ing. Diana Guerrero

149 USD²
99 USD²
99 USD²
99 USD²
189 USD²
99 USD²
189 USD²
189 USD²
99 USD²
99 USD²
189 USD²
189 USD^{2*}

 **Esquemas GFSI y Legislacion Alimentaria Internacional**

208 horas

Marzo 25 a 1 de Agosto

1789 USD¹


- ML 1. ISO 31000 - Gestion del Riesgo 
- ML 2. Legislacion en Etiquetado Regulados por la FDA y la Union Europea 
- ML 3. ISO/TS 22002-1 Fabricacion de Alimentos 
- ML 4. ISO-TS 22002-2 Catering 
- ML 5. ISO/TS 22002-3: Agricultura 
- ML 6. ISO/TS 22002-4: Fabricacion de Envase de Alimentos 
- ML 7. ISO/TS 22002-5: Transporte y Almacenamiento 
- ML 8. ISO 22005 - Trazabilidad en la cadena de alimentos para alimentacion humana y animal 
- ML 9. ISO 19011 - Directrices para la auditoria de los sistemas de gestion 
- ML 10. ISO/FSSC 22000: Sistemas de gestion de inocuidad de los alimentos 
- ML 11. BRCGS - Food Safety (Version 8) - Entrenamiento para sitios 
- ML 12. BRCGS - Packaging (Version 6) - Entrenamiento para sitios 
- ML 13. BRCGS - Storage & Distribution (Version 4) - Comprendiendo los requisitos 
- ML 14. BRCGS - Retail (Version 1) - Comprendiendo los requisitos 
- ML 15. BRCGS - Auditor Interno (en el estandar Food, Packaging, Storage & Distribution y Retail) 
- ML 16. IFS Food - Interpretacion de la norma en calidad y seguridad alimentaria (Edicion 6.1) 
- ML 17. SQP / Interpretacion Codigo de Inocuidad para la manufactura (Edicion 8.1) 
- ML 18. GAA BAP - Mejores practicas acuicolas 
- ML 19. GLOBALG.A.P - Buenas practicas agricolas 

16 horas
12 horas
4 horas
4 horas
4 horas
4 horas
4 horas
6 horas
8 horas
20 horas
16 horas
16 horas
16 horas
16 horas
16 horas
16 horas
16 horas
6 horas
8 horas

Marzo 25 y 26 (6 pm - 10 pm) Marzo 27 (9 am - 5 pm)
Abril 10 y 11 (9 am - 5 pm)
Abril 16 (6 pm - 10 pm)
Abril 17 (9 am - 5 pm)
Abril 17 (2 pm - 6 pm)
Abril 18 (9 am - 5 pm)
Abril 18 (2 pm - 6 pm)
Mayo 1 (9 am - 3 pm)
Mayo 15 (9 am - 5 pm)
Mayo 28 (6 pm - 10 pm) Mayo 29 y 30 (9 am - 5 pm)
Junio 5 y 6 (9 am - 5 pm)
Junio 12 y 13 (9 am - 5 pm)
Junio 19 y 20 (9 am - 5 pm)
Junio 26 y 27 (9 am - 5 pm)
Julio 3 y 4 (9 am - 5 pm)
Julio 10 y 11 (9 am - 5 pm)
Julio 17 y 18 (9 am - 5 pm)
Julio 31 (9 am - 3 pm)
Agosto 1 (9 am - 5 pm)

 Ing. Milagros Alva
 Ing. Lenin Maingón
 Ms.C. Glenda Naranjo
 Ms.C. Glenda Naranjo
 Ms.C. Glenda Naranjo
 Ms.C. Glenda Naranjo
 Ms.C. Glenda Naranjo
 Ing. Diana Guerrero
 Ms.C. Glenda Naranjo
 Ms.C. Glenda Naranjo
 Ing. Federico Sanchez
 Ing. Federico Sanchez
 Ing. Federico Sanchez
 Ing. Federico Sanchez
 Ing. Federico Sanchez
 Ing. Erika Rivas
 Ing. Erika Rivas
 Ms.C. Glenda Naranjo
 Ms.C. Jose Palacios

209 USD²
85 USD²
85 USD²
85 USD²
85 USD²
85 USD²
85 USD²
85 USD²
85 USD²
280 USD²
349 USD²
349 USD²
349 USD²
349 USD²
349 USD²
209 USD²
209 USD²
85 USD²
85 USD²

BRCGS - Food Safety (Version 8) - Entrenamiento para Sitios 

16 horas

Octubre 23 y 24 (9 am - 5 pm)

 Ing. Erika Rivas349 USD²Coordinador de Defensa de los Alimentos 

16 horas

Noviembre 20 y 21 (10 am - 6 pm)

 Ing. Lenin Maingón349 USD²



Certificamos personas en seguridad de los alimentos

Solinal es un organismo evaluador de la conformidad para la certificación de personas en seguridad alimentaria reconocidos por la SETEC.

SETEC-REC-2016-096

CONVERSEMOS

Av. Víctor Emilio Estrada 1021 y Jiguas

T: 04-2959067

M: 0992199077

E: info@solinalfoodschoo.com

Solinal.